

SPEIS & TRANK

MO-SO: 17.30-21.30

MO-SO: 11.30-23.00 | SO bis 22.00

ADLER

DIE GASTSTUBE.



APERITIFS cheers

Helvetico Bianco Rosso, 16%	4cl	9
Campari 25% Cynar, 16.5%	4cl	9
Campari Orange oder Tonic		12
Apérol Spritz Hugo		12
Wetzel Brut, Würenlos	10cl	10
WTF Bubbles Prosecco DOC - Brut	10cl	11

ALKOHOLFREI

Jsotta Senza Bianco Rosso Senza	4cl	8
Vertschi Weiss	10cl	10
Hugo		12



SALATE salads

Grüner Blattsalat Green salad ^{A M}	9
Gemüsesalat Vegetable salad ^{A L M}	12
Nüsslisalat Lambs lettuce ^{A M}	10
mit Ei with egg ^C	+3
mit Ei, Speck & Croûtons ^{A C}	+6
with egg, bacon & croûtons	
«Förstersalat» ^{A M}	17
Grüner Blattsalat mit lauwarmen Pilzen Himbeerdressing Green salad with fried mushrooms raspberry dressing	



SUPPEN soups

Randen Himbeeressig Kerne ^{A H L}	11
Beetroot rasperry vinaigre seeds	
Kürbiscreme Öl Orange Kerne ^{A G}	13
Creamy pumpkin soup oil orange seeds	



KLASSIKER classics

Zürcher Geschnetzeltes Rösti ^{G O}	38 43
Zurich-style veal hash browns	
Ganzes Mistkratzerli Caponata Kartoffeln ^{F O}	35
Whole poussin vegetables potatoes	
Rindsschmorbraten ^{F L O}	
Wurzelgemüse Pizokel	41
Pot roasted beef root veggies pizokel	



VOM METZGER from the butcher

Cordon bleu vom Säuli Schinken Käse* ^{A C G}	33
Pork cordon bleu ham cheese*	
Trüffel-Cordon-bleu vom Säuli* ^{A C G}	39
Rohschinken Trüffelkäse*	
Pork cordon bleu raw ham truffle cheese	
* mit Streichholzkartoffeln und Gemüse	
* with thin fries and veggies	
Fleischkäse Kartoffel-Sellerie-Püree Spinat	26
Meatloaf potato-celery-root-puree spinach ^{G L M O}	
Haus-Bratwurst ^{G L M O}	22
Schwein Kalb Zwiebel-Bier-Sauce Rösti	
Pork sausage onion-beer-sauce hash browns	



BURGER

Adler Burger* ^{A G M}	25
Rindfleisch Salat Tomate Zwiebeln	
Beef patty salad tomatoes onions	
Caspar Burger* ^{A G M}	28
Planted.pulled Salat Zwiebeln	
Planted.pulled salad onions	
* mit Streichholzkartoffeln	
* with thin fries	
Zusätzlich Add-ons	
mit Bergkäse with mountain cheese ^G	+3
mit Spiegelei with fried egg ^C	+4
mit Speck with bacon	+5
mit Pilzen with mushrooms ^G	+6



TATAR tartar

Rindstatar mild, mittel, scharf ^{A F G M}	27 36
Beef tartar mild, medium, spicy	
Gemüsetatar Belperknolle Kräutersalat	23 31
Veggie tartar Belper cheese herb salad ^{A F G M}	
Zusätzlich Add-ons	
mit Spiegelei with fried egg ^E	+4
mit Pilzen with mushrooms ^G	+6
mit Streichholzkartoffeln with thin fries	+7



FISCH fish

Zander-Knusperli ^{A C D}	33
Streichholzkartoffeln Tartarsauce	
Fried battered pike-perch thin fries tartare sauce	
Saibling ^{A D G O}	39
Spinat Kräuterreis Nussbutterschaum	
Char fish spinach herbal rice nut butter foam	



VEGGIE vegetarian

Pastetli Puff pastry shell ^{A G L M}	27
Gemüse Gruyère-Espuma Kräutersalat	
Veggies Gruyère cheese herb salad	
Äplermagronen Alpine pasta ^{A G}	19 24
Kartoffeln Röstzwiebeln Apfelmus	
Potatoes fried onions apple puree	
Bergfichtenkäse Mountain cheese ^G	25
im Ofen gebacken Gschwellti Essiggemüse	
Oven baked potatoes pickles	
Rösti Hash browns ^G	
mit Tomaten überbacken mit Käse	22
with tomatoes cheese	
mit Pilzen Kräutern Käse ^G	26
with mushrooms herbs cheese	



Allergene und Intoleranzen: Wir bitten Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren. Unser Fleisch und Fisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz. Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.